www.saintjosephlannion.fr

Le Séquoia

- Tous nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.
- Un espace de stationnement est à votre disposition à l'entrée du Lycée (prendre à droite directement en entrant).
- Le pass sanitaire vous sera demandé. Nos élèves et nos professeurs ont un schéma vaccinal complet pour vous accueillir.

Saint Joseph - Bossuet
Lycée Collège
Lycée Hôtelier
et de Tourisme

4 Rue de la bienfaisance - LANNION

Semaine (42) du 18 au 22 Octobre 2021

Les 2nde CAP vous proposent
Au déjeuner du

Lundi 18 octobre

Début de service **12h45**

Formule plat dessert à 9€

***

Escalope à la crème, Pommes sautées

***

Choux chantilly

Réservé pour le moment aux élèves et personnel de l'établissement

Déjeuner du Mardi 19 octobre

Les terminales CAP sont en stage actuellement

Les 1ères BAC professionnel vous proposent au Déjeuner du

Mercredi 20 octobre

Début du service à 12H

Menu à 13 €
Bisque de crustacés

***

Magret de canard aux poivres verts, pommes dauphine

***

Miroir framboise passion

Les 1èreBAC technologique vous proposent au Déjeuner du

Jeudi 21 Octobre

Début du Service à 12H

Menu à 12 €
Minestrone

****

Magret de canard au poivre vert
Pommes dauphine

***

Salade de fruits frais

Réservé aux élèves et personnels de l'établissement

Diner du Jeudi 13 octobre 2021

Les terminales BAC professionnel sont en stage pour le moment

Les 2nde BAC professionnel vous proposent au Déjeuner du

Vendredi 22 octobre

Début du service à 12H

Menu à 12 €

Macédoine mayonnaise

***

Escalope de volaille au basilic, riz créole

***

Tarte Bourdaloue

Réservé pour le moment aux élèves et aux personnels de l'établissement

Bon à savoir :

Nous accueillons des groupes de 10 jusqu'à 60 personnes. Nous proposons des formules adaptées tout compris.
Plus de renseignement par mail à chefdetravaux@saintjosephlannion.fr

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.
Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs appliqués par les restaurants privés. »

Semaine (45) du 8 au 10 Novembre 2021

Les 2nde CAP et 2nde PRO
vous proposent
Au déjeuner du

Lundi 8 Novembre
Début de service **12h45**

Formule plat dessert à 9€
***
Poulet rôti, pommes boulangère et fagots haricots
***
Mousse au chocolat, tuiles aux amandes

Réservé pour le moment aux élèves et personnel de l'établissement

Les terminales CAP vous proposent au Déjeuner du

Mardi 9 Novembre

Début du Service à 12H

Menu à 14 €

Tartare de daurade à la vanille
***
Choucroute de poisson et Coquillage, beurre blanc
***
Nougat glacé coulis de fruits rouges, tuile à l'orange

Déjeuner du 10 Novembre

Les 1ère BAC professionnel sont en stage actuellement

Pont du 11 Novembre

L'établissement fera le pont

Diner du Lundi 8 Novembre

Les 2ned & terminale BAC technologique vous proposent

Menu à l'ardoise

Réservé pour le moment aux élèves et personnel de l'établissement

Le restaurant le séquoia accueille

THIBAUT L'ALLAIN,
« astrophotogaphe » pour son exposition

« LA BRETAGNE ,

LA NUIT »

DU 15 Novembre 2021 Au 15 mars 2022

Vernissage le vendredi 26 Novembre à 18H

Exposition visible aux heures d'ouverture du restaurant

https://www.thibault-lallain.com

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.
Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs appliqués par les restaurants privés. »

Semaine (46) du 15 au 19 Novembre 2021

Les 2nde CAP et 2nde PRO vous proposent
Au déjeuner du

Lundi 15 Novembre

Début de service **12h45**

Formule brunch à 10€
Œufs brouillés /dur
Toast
Saumon fumé
Fromage
Charcuterie
Brioche
Crêpes / pancakes, salade de fruits…

Réservé pour le moment aux élèves et personnel de l'établissement

Les terminales CAP vous proposent au Déjeuner du

Mardi 16 Novembre

Début du Service à 12H

Menu à 14 €

Minute de Saint-Jacques aux carottes, beurre blanc
***
Pavé de rumsteck sauce béarnaise frite et salade
***
Moelleux au chocolat, crème anglaise

Déjeuner du

Mercredi 17 Novembre

Les 1ère BAC professionnel sont en stage actuellement

Les 1èreBAC technologique vous proposent au Déjeuner du

Jeudi 18 Novembre

Début du Service à 12H

Menu à 12 €
Minestrone
****
Magret de canard au poivre vert
Pommes dauphine
***
Salade de fruits frais

Réservé aux élèves et personnel de l'établissement

Les terminales BAC professionnel vous proposent pour le

diner du Jeudi 18 Novembre

Début de service à 19h30

Menu à 17 €

Salsifis, Mousseline de topinambours
Oeuf bio
***
Gaufre aux haricots et Brandade de morue
***
La bonne poire et crêpes Suzette

Les 2nde BAC professionnel vous proposent au Déjeuner du

Vendredi 19 Novembre

Début du service à 12H

Menu à 12 €

Terrine de poisson, sauce cocktail
***
Mignon de porc sauté aux épices et lait de coco, riz pilaf
***
Tarte chocolat

Réservé pour le moment aux élèves et aux personnels de l'établissement

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.
Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs appliqués par les restaurants privés. »

Semaine (47) du 22 au 26 Novembre 2021

Les 2nde CAP et 2nde PRO
vous proposent
Au déjeuner du

Lundi 22 Novembre

Début de service **12h45**

Formule 2 plats à 9€
Formule 3 plats à 12 €

Salade de chèvre chaud
***
Burger, pommes frites
***
Mousse au chocolat

Réservé pour le moment aux élèves et personnel de l'établissement

Les terminales CAP vous proposent au Déjeuner du

Mardi 23 Novembre

Début du Service à 12H

Menu à 14 €

Crème de potimarron, tuile au comté
***
Filet mignon de porc au cidre, gratin de pommes de terre
***
Pavlova aux fruits exotiques

Déjeuner du

Mercredi 24 Novembre

Les 1ère BAC professionnel sont en stage actuellement

Les 1èreBAC technologique vous proposent au Déjeuner du

Jeudi 25 Novembre

Début du Service à 12H

Menu à 12 €

Menu à l'ardoise

Réservé aux élèves et personnel de l'établissement

Les terminales BAC professionnel vous proposent pour le

diner du Jeudi 25 Novembre

Début de service à 19h30

Menu à 17 €

Brebis frais, palourdes
Au Campari gélifié
***
Travers de porc
Pressé de pommes de terre
Bonbon de foie gras émulsion au siphon
***
Île flottante kiwi mangue
Meringue à l'azote liquide

Les 2nde BAC professionnel vous proposent au Déjeuner du

Vendredi 26 Novembre

Début du service à 12H

Menu à 12 €

Tomate moscovite
***
Blanc de volaille sauté à la crème de chorizo, riz créole
***
Tarte aux fruits

Réservé pour le moment aux élèves et aux personnels de l'établissement

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.
Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs appliqués par les restaurants privés. »

Semaine (48) du 29 Novembre au 3 Décembre 2021

Les 2nde CAP et 2nde PRO
vous proposent
Au déjeuner du

Lundi 29 Novembre

Début de service **12h45**

Formule 2 plats à 9 €
Formule 3 plats à 12 €
Assiettes de tapas
***
Croque-monsieur salade
***
Crème renversée au caramel, petits fours

Réservé pour le moment aux élèves et personnel de l'établissement

Les terminales CAP vous proposent au Déjeuner du

Mardi 30 Novembre

Début du Service à 12H

Menu à 14 €
Crème de champignons aux Châtaignes et foie-gras
***
Parmentier de canard et Champignons, mesclun
***
Tarte au citron meringuée

Déjeuner du

Mercredi 1er Décembre

Les 1ère BAC professionnel sont en visite au CFA de Pommerit-Jaudy

Les 1èreBAC technologique vous proposent au Déjeuner du

Jeudi 2 Décembre

Début du Service à 12H

Menu à 12 €

Menu à l'ardoise

Réservé aux élèves et personnel de l'établissement

Les terminales BAC professionnel vous proposent pour le

Diner du Jeudi 2 Décembre

Début de service à 19h30

Menu à 17 €

Crevette coco, patate douce
***
Cabillaud
Risotto de céleri
Sauce américaine
***
Sablé ananas mascarpone

Les 2nde BAC professionnel vous proposent au Déjeuner du

Vendredi 3 Décembre

Début du service à 12H

Menu à 12 €

Salade de lardons noix, œuf poché
***
Magret de canard aux poires, gratin aux 2pdt
***
Ile flottante et tuiles aux amandes

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.
Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs appliqués par les restaurants privés. »

Semaine (49) du 6 au 10 Décembre 2021

Les 2nde CAP et 2nde PRO
vous proposent
Au déjeuner du

Lundi 6 décembre
Début de service **12h45**

Formule 2 plats à 9 €
Formule 3 plats à 12 €
Assiette de charcuterie
***
Galette complète
***
Œufs à la neige

Déjeuner du

Mardi 7 Décembre

Restaurant fermé

Les terminale CAP cuisine sont en examen

Les 1ère BAC professionnel vous proposent au Déjeuner du

Mercredi 8 Décembre

Début du service à 12H

Menu à 14 €

Menu Breton !
Soupière lutée de moules et coques aux poireaux
***
Kig Ha Farz revisité en pot
***
Crêpes Suzette

Les 1èreBAC technologique vous proposent au Déjeuner du

Jeudi 9 Décembre

Début du Service à 12H

Menu à 12 €

Menu à l'ardoise

Réservé aux élèves et personnel de l'établissement

Les terminales BAC professionnel vous proposent pour le

Diner du Jeudi 9 Décembre

Début de service à 19h30

Menu à 17 €

Saint-Jacques
Fine purée de butternut
***
Pintade au foin
Légumes confits
***
Pomme de reinette en déclinaison

Les 2nde BAC professionnel vous proposent au Déjeuner du

Vendredi 10 Décembre

Début du service à 12H

Menu à 12 €

Œufs brouillés portugaise
***
Magret de canard aux cerises, wok de légumes
***
Crumble de fruits
et crème anglaise

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.
Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs appliqués par les restaurants privés. »

Semaine (50) du 13 au 17 Décembre 2021

Les 2nde CAP et 2nde PRO vous proposent
Au déjeuner du

Lundi 13 Décembre
Début de service **12h45**

Menu à 12€

Formule Brunch

Les terminales CAP vous proposent au Déjeuner du
Mardi 14 Décembre

Début du Service à 12H

Menu à 14€
Salade folle Terre et Mer
***
Suprême de pintade en croûte de champignon
***
Entremet chocolat craquant et cœur caramel au beurre salé,
Crème anglaise à la fève de

Les 1ère BAC professionnel vous proposent au Déjeuner du

Mercredi 15 décembre

Début du service à 12H

Menu Noel à 18 €

Huîtres chaudes gratinées aux poireaux
***
Turbot aux 5 épices, jus de viande
Purée de panais et girolles
***
Pavlova aux fruits exotiques

Les 1èreBAC technologique vous proposent au Déjeuner du
Jeudi 16 Décembre

Début du Service à 12H
Menu à 12 €

Menu à l'ardoise

Réservé aux élèves et personnel de l'établissement

Les 2nde BAC professionnel vous proposent au Déjeuner du

Vendredi 17 Décembre

Début du service à 12H

Menu à 12 €
Œuf mollet mariné, wok de légumes
***
Magret canard aux pêches
Gratin dauphinois
***
Fondant au chocolat et crème anglaise

Diner du Lundi 13 Décembre

Les 2ned & terminale BAC technologique vous proposent

Menu à l'ardoise

Réservé pour le moment aux élèves et personnel de l'établissement

Les élèves et toute l'équipe pédagogique vous souhaitent de très bonnes fêtes de fin d'année

Les terminales BAC professionnel vous proposent pour le diner

du Jeudi 16 Décembre
Début de service à 19h30
Menu à 17 €

Châtaigne et champignons à l'huile de persil
***
Suprêmes de volailles en croûtes d'herbes
Chou-fleur farci en croûte feuilletée
***
Carpaccio de poire
Comme la belle Hélène

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.
Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs appliqués par les restaurants privés. »

Semaine (1) du 3 au 7 Janvier 2022

Les 2nde CAP et 2nde PRO
vous proposent
Au déjeuner du

Lundi 3 Janvier

Début de service **12h45**

Formule 2 plats à 9 €
Formule 3 plats à 12 €

Tartare de saumon
***
Curry de volaille, riz madras et patate douce
***
Savarin aux fruits

Déjeuner du

Mardi 4 Janvier

Restaurant fermé

Les terminale CAP cuisine sont en examen

Déjeuner du

mercredi 5 Janvier

Restaurant fermé

Les 1ère BAC professionnel cuisine sont en examen

Les 2nde BAC professionnel vous proposent au Déjeuner du

Vendredi 7 Janvier

Début du service à 12H

Menu à 12 €
Tarte crumble aux moules et crevettes
***
Tournedos de truite, beurre maitre d'hotel, riz pilaf
***
Beignet de fruits et sauce caramel, chantilly

Diner du Lundi 3 Janvier

Les 2ned & terminale BAC technologique vous proposent

Menu à l'ardoise

Réservé pour le moment aux élèves et personnel de l'établissement

Diner du jeudi 6 Janvier

Restaurant réservé

Vœux de L'AEP aux membres du personnel

Vous êtes peintre, photographe confirmé ou en herbe et vous souhaitez exposer le fruit de votre travail. Le restaurant d'application propose ses murs.

Contactez-nous !

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.
Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs appliqués par les restaurants privés. »

Semaine (2) du 10 au 14 Janvier 2022

Les 2nde CAP et 2nde PRO
vous proposent
Au déjeuner du

Lundi 10 Janvier

Début de service **12h45**

Formule 2 plats à 9 €
Formule 3 plats à 12 €

Velouté de potimarron,
tuile de lard
***
Carré de porc poêlé,
sauce Choisy pommes
château
***
Crêpes flambées,
sorbet

Les terminales CAP vous
proposent au Déjeuner du

Mardi 11 Janvier

Début du Service à 12H

Menu à 14€

Crème de petits pois,
chantilly au chèvre
***
Kig ar farz en pot
***
Galette des rois

Déjeuner du

mercredi 12 Janvier

Restaurant fermé

Les 1ère BAC professionnel cuisine sont en examen

Les 1èreBAC technologique vous
proposent au Déjeuner du

Jeudi 13 Janvier

Début du Service à 12H

Menu à 12 €

Menu à l'ardoise

Réservé aux élèves et personnel de l'établissement

Les terminales BAC
technologique
Vous proposent pour le diner
Du **Jeudi 13 Janvier**

Début de service à 19h30

Menu à 15 €

Menu à l'ardoise

Les 2nde BAC professionnel vous
proposent au Déjeuner du

Vendredi 14 Janvier

Début du service à 12H

Menu à 12 €
Quiche lorraine
***
Filets de rouget au
chorizo, beurre d'anchois,
riz créole
***
Croquette de chocolat frite
et coulis de passion

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.
Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs appliqués par les restaurants privés. »

Semaine (3) du 17 au 21 Janvier 2022

Les 2nde CAP et 2nde PRO vous proposent
Au déjeuner du

Lundi 17 Janvier

Début de service **12h45**

Formule 2 plats à 9 €
Formule 3 plats à 12 €
Œufs farcis Chimay
***
Entrecôte double, sauce Bordelaise et pommes croquettes
***
Banana Split

Les terminales CAP vous proposent au Déjeuner du

Mardi 18 Janvier

Début du Service à 12H

Menu à 14€
Soupière lutée Jus de coque et chou-fleur
***
Sole meunière
***
Tiramisu en verrine

Déjeuner du

mercredi 19 Janvier

Début du service à 12H

Les élèves serveurs passent leur examen de pratique

Menu surprise

« Spécial examen »

11 € Boissons comprises

1 table de 2 couverts

1 table de 4 couverts

Les 1ère BAC technologique vous proposent au Déjeuner du

Jeudi 20 Janvier

Début du Service à 12H

Menu à 12 €

Menu à l'ardoise

Réservé aux élèves et personnel de l'établissement

Les terminales BAC professionnel vous proposent pour le diner du

Jeudi 20 Janvier

Début de service à 19h30

Menu à 17 €

Soupe safranée de poissons et langoustines
***
Pavé de rumsteck Jus à la bière
Galette de céleri
***
Tarte exotique

Les 2nde BAC professionnel vous proposent au Déjeuner du

Vendredi 21 Janvier

Début du service à 12H

Menu à 12 €
Tarte à l'oignon
***
Filets de maquereaux au lard, beurre de kasha (sarrasin grillé), riz pilaf
***
Churros, sauce chocolat et chantilly

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.
Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs appliqués par les restaurants privés. »

Semaine (4) du 24 au 28 Janvier 2022

Les 2nde CAP et 2nde PRO
vous proposent
Au déjeuner du

Lundi 24 Janvier

Début de service **12h45**

Formule 2 plats à 9 €
Formule 3 plats à 12 €

Quiche au saumon fumé
***
Fricassées de volaille à l'ancienne, légumes glacés et riz
***
Pêches flambées et glace vanille

Les terminales CAP vous proposent au Déjeuner du

Mardi 25 Janvier

Début du Service à 12H

Menu à 13€

Salade de chèvre chaud
***
Côte de veau épaisse aux champignons
***
Tarte au chocolat

Déjeuner du

mercredi 26 Janvier

Début du service à 12H

Les élèves serveurs passent leur examen de pratique

Menu surprise

« Spécial examen »

11 € Boissons comprises

1 table de 2 couverts

1 table de 4 couverts

Les terminales BAC technologique
Vous proposent pour le diner
Du

Jeudi 27 Janvier

Début de service à 19h30

Menu à 15 €

Menu à l'ardoise

Les 2nde BAC professionnel vous proposent au Déjeuner du

Vendredi 28 Janvier

Début du service à 12H

Menu à 12 €

Avocat crevettes
***
Fricassée de volaille à l'ancienne, pommes à l'anglaise
***
Pithiviers

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.
Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs appliqués par les restaurants privés. »

Semaine (5) du 31 Janvier au 4 février 2022

Les 2nde CAP et 2nde PRO vous proposent au déjeuner du

Lundi 31 Janvier

Début de service **12h45**

Formule 2 plats à 9 €

Formule 3 plats à 12 €

Salade d'endives

***

Poulet sauté Vallée d'Auge

***

Assiette de desserts

Les terminales CAP vous proposent au Déjeuner du

Mardi 1er Février

Début du Service à 12H

Menu à 14€

Carpaccio de bar aux agrumes et aromates

***

Koulibiac de saumon

***

Miroir framboise passion

Les 1ères BAC professionnel vous proposent au Déjeuner du

Mercredi 2 Février

Début du service à 12H

Menu à 15 €

Menu régional

Spécial « Grand Est »

Créé par les élèves

Les 1èreBAC technologique vous proposent au Déjeuner du

Jeudi 3 Février

Début du Service à 12H

Menu à 12 €

Menu à l'ardoise

Réservé aux élèves et personnel de l'établissement

Diner du jeudi 3 Février

Restaurant réservé

Soirée des partenaires de l'établissement

Les 2nde BAC professionnel vous proposent au Déjeuner du

Vendredi 4 Février

Début du service à 12H

Menu à 12 €

Coupe fraicheur (avocat, pamplemousse, sauce cocktail, crevettes)

***

Curry de poulet, pommes à l'anglaise

***

Galette des rois poires/choco

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.
Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs appliqués par les restaurants privés. »